38e Année. — Tome LXXIV. N° 1906 Paris, 8 Janvier 1931

REVUE DE VITICULTURE

CINQUANTENAIRE DE LA RECONSTITUTION

LE BLACK-ROT (1)

Ses ravages. — Organisation de la défense. — Les Congrès de Bordeaux. Les résultats. — Une victoire de plus au bilan de la viticulture

On en était là de la question du Black-Rot lorsque la Société d'Agriculture de la Gironde, justement émue par la gravité de la situation et redoutant l'invasion de son beau département, bien que le Black-Rot ne fût encore signalé en Gironde que sur quelques points épars, décida de réunir en un congrès tous les viticulteurs des régions contaminées et tous les spécialistes qui s'étaient occupés de la question.

Pendant ce temps, le ministre de l'Agriculture de son côté préconisait la continuation des essais officiels dans l'Aveyron et le Gers.

C'est ainsi que je fus amené à mettre mon domaine du Lion d'or près Mézin à la disposition du ministre de l'Agriculture et de M. Lavergne, nommé officiellement pour continuer les essais et qui put ainsi de plus près poursuivre les expériences qui allaient être tentées sur divers produits comparativement avec des traitements aux bouillies cupriques.

La Société d'Agriculture de la Gironde fixa au 5 décembre 1895 la date de la réunion du congrès qui s'ouvrit au milieu d'un grand concours de viticulteurs et de savants.

M. Piou, président de la Société d'Agriculture, ouvrit et présida le congrès. Il le fit avec toute l'autorité qui s'attachait à son nom au sein de cette Société qui avait, peu d'années auparavant, grâce aux expériences et aux travaux de MM. David, Millardet et Gayon, découvert contre le Mildiou cette fameuse bouillie bordelaise qui devait porter si haut et si loin le renom de ces savants joint à celui de la Société d'Agriculture de la Gironde, qui pendant près d'un siècle avait tenu le flambeau de la science et de la pratique viticole. Il m'est impossible de retrouver les paroles prononcées par M. Piou en cette circonstance, l'orateur lui-même n'a voulu conserver de cette époque que le

(1) Voir *Revue* numéro 1905, page 5.

souvenir du succès de cette réunion. Les paroles ont passé, mais les résultats sont restés.

Nous savons toutefois que faisant allusion aux dégâts considérables causés par le Black-Rot en 1895 et aux efforts faits par les viticulteurs pour lutter contre les maladies qui venaient pendant une série d'années de s'abattre sur la vigne, il était à craindre que faute d'argent et découragés, les viticulteurs finissent par se désintéresser de la vigne.

A ce congrès assistaient toutes les personnes marquantes de la viticulture.

M. Vassilière, professeur départemental de la Gironde ;
M. Duffour-Bozier, professeur départemental de la Haute-Garonne ;
M. Remy, directeur de la *Feuille vinicole* de la Gironde ;
M. Lacoste, professeur départemental du Gers ;
M. Marre, professeur départemental de l'Aveyron ;
M. Foex, directeur de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier ;
M. Ravaz, professeur à l'Ecole de Montpellier ;
M. de Lapparent, inspecteur de l'Agriculture ;
M. Degrully, directeur du *Progrès agricole* de Montpellier ;
M. Lavergne ;

M. Viala, qui avec la haute autorité que lui donnaient ses travaux antérieurs sur les maladies de la vigne, les renseignements qu'il avait pu rapporter de son voyage en Amérique et les connaissances qu'il avait acquises par l'étude du Black-Rot depuis son apparition en France, devait jouer un rôle très important dans ce congrès.

De plus, on pouvait compter tous les membres de la Société d'Agriculture de la Gironde et des départements viticoles de France.

M. Vassilière, rapporteur de la commission chargée d'étudier les communications adressées au congrès, cita des exemples de viticulteurs qui ont réussi à préserver leurs vignes par des traitements cupriques soit en totalité, soit partiellement.

M. Carré, qui a constaté le Black-Rot en 1898 pour la première fois dans la Haute-Garonne, n'a vu la maladie prendre une extension sérieuse qu'en 1893. Il attribue à l'état sanitaire du terrain, à l'influence des vents, à l'aération de la vigne, à la nature des cépages, à l'époque plus ou moins précoce des traitements, les résultats diversement obtenus. Il se déclare pour la bouillie acide de préférence.

M. Dufour-Bazin a constaté dans la Chalosse que seuls ont obtenu des résultats probants les viticulteurs qui ont fait des traitements avant le 20 mai, limite extrême.

M. Kehrig se déclare également pour les traitements préventifs.

M. Lacoste a observé que le Black-Rot a apparu sur les feuilles dans le Gers du 10 au 15 mai et les grappes ont été atteintes du 10 au 13 juillet. Il évalue les dégâts à 25 millions de francs.

Il préconise 6 traitements espacés tous les 15 jours et à partir du moment où les boungeons ont 5 centimètres de longueur. Il préfère la bouillie bourguignonne à la bouillie bordelaise.

M. Blanchet croit que les sels de cuivre sont insuffisants contre le Black-Rot.

M. Marre préfère le verdet à la bouillie bordelaise et parmi les poudrages constate que la sulfostéatite cuprique est de toutes les poudres employées celle qui est la plus énergique.

M. Foex ne croit pas aux traitements d'extinction.

M. de Lapparent constate que dans le Gers 5 traitements à la bouillie neutre et 2 poudrages ont assuré la conservation de la récolte.

Mais voici M. Viala qui, prenant la parole, précise la discussion et apporte des conclusions. Je ne saurais mieux faire que de reproduire ses propres paroles telles qu'elles nous ont été rapportées par M. Brunet dans la *Revue de Viticulture* du 14 décembre 1895.

« M. P. Viala, sollicité de toutes parts, prend enfin la parole.

« Il affirme que les traitements cupriques seront assez efficaces à la condi- « tion d'être exécutés préventivement. Il aurait voulu qu'on fît une enquête « dans chaque région viticole pour déterminer l'époque la plus hâtive de l'ap- « parition du Black-Rot. En connaissant cette date, et en traitant préventive- « ment quinze jours à l'avance, on obtiendrait une préservation complète, « puisque l'incubation ne dure que 8 à 15 jours.

« Il importe en effet, de traiter avant que les organes verts ne soient attaqués. « Le premier traitement doit être fait au débourrement dans la première semai- « ne du mois de mai, il importe à ce sujet de traiter les jeunes feuilles à me- « sure qu'elles naissent, et d'une façon beaucoup plus rigoureuse qu'on ne le « fait pour le Mildiou. Il faudra ensuite 3 ou 4 traitements que l'on exécu- « tera selon les circonstances et en se basant sur les diverses phases de la vé- « gétation au lieu de tenir compte de dates plus ou moins exactes. Le deuxième « traitement se fera quand la fleur sera développée, le troisième qui est le plus « important à la fin de la floraison et le quatrième au commencement de juil- « let. Il convient d'intercaler un poudrage entre le premier et le deuxième « traitement ainsi qu'entre le quatrième et le cinquième. Ces poudrages se fe- « ront par une matinée de brouillard ou avec un brouillard artificiel produit « par une aspersion d'eau simple. L'emploi de doses massives n'est pas utile. « Les bouillies moyennes à 3 k. de sulfate de cuivre sont insuffisantes ; les « bouillies neutres sont aussi efficaces que les bouillies acides ; ces dernières « brûlent non seulement les feuilles, mais encore les fleurs et augmentent les « dégâts.

M. Viala recommande aux viticulteurs d'agir avec vigueur et d'avoir con- « fiance dans les sels de cuivre. Ceux-ci n'ont évidemment pas la même effi- « cacité contre la Black-Rot que contre le Mildiou, mais ils sont cependant « très suffisants pour assurer la préservation de nos vignes. »

« Sur une interpellation de M. Vassilière, M. Viala déclare qu'il ne croit « pas aux traitements d'extinction qui ont été impuissants, les traitements pré- « ventifs ont au contraire réussi à faire disparaître le Black-Rot dans la plaine « de Cournonterral ».

Si je me suis permis de citer presque intégralement la communication de M. P. Viala, telle qu'elle nous a été rapportée par M. Brunet, c'est par suite de

l'intérêt qu'elle présente en sa date, n'oublions pas que nous sommes en 1895. Si M. Viala eût parlé ainsi quelques années plus tard, cette communication aurait diminué en intérêt, sinon en précision. A cette date, n'oublions pas que la viticulture est désemparée. On doute, on est même incrédule sur la valeur du sulfate de cuivre et M. Viala vint parler avec une confiance que les années et ses travaux ultérieurs ne démentiront pas. C'est en cela que j'établis toute la valeur de cette parole qui s'impose alors comme un oracle. Nous devons, nous tous viticulteurs, savoir gré à M. Viala des espérances qu'il fit naître à ce moment-là dans nos cœurs.

Il est vrai d'ajouter que ce jour-là, comme me le faisait remarquer M. Piou il y a quelques jours à peine, tandis que je me permettais de lui rappeler le beau succès du Congrès de Bordeaux, lorsque M. Viala parla de 6 traitements et 2 poudrages, neuf traitements en tout, des vignerons qui jusque-là en faisaient à peine 2 ou 3, il y eut dans l'assemblée un mouvement de surprise, presque d'épouvante. Mais nos idées ont bien changé depuis lors et l'on pourrait citer des viticulteurs qui eurent le courage d'aller jusqu'à 14 traitements tant leur désir de conserver les raisins leur tenait à cœur. Leurs intérêts d'ailleurs y étaient liés.

Finalement, le Congrès nomma une commission composée de MM. P. Viala, Foex, Fréchou, Lacoste, Regis, Vassilière, Brunet, Ravaz.

Cette commission devait continuer l'étude du Black-Rot et les moyens de le traiter.

Il ressortait des discussions que déjà le Black-Rot pouvait être combattu et que malgré certains échecs, les bouillies bordelaises à 3 k., bouillies bourguignonnes, verdet, bouillie sucrée procuraient des résultats appréciables.

Quelques mois plus tard, la Société d'Agriculture de la Gironde décidait qu'un deuxième congrès aurait lieu de nouveau à Bordeaux le 7 décembre 1896.

Entre temps, avait eu lieu un Congrès à Agen qui devait être le prélude de celui de Bordeaux. Dans ces réunions tenues à si peu de distance, les opinions ne pouvaient se modifier et les orateurs qui se firent entendre furent souvent les mêmes. Toutefois, le Congrès d'Agen avait eu une forme plus locale.

Telles sont les idées qui se firent jour. M. de l'Ecluse, professeur départemental du Lot-et-Garonne, n'admettait pas les avantages des traitements préventifs. Il préconisait bien autrement les traitements intégraux, c'est-à-dire consistant à recouvrir les raisins formés avec une bouillie bordelaise à 3 % d'une façon intégrale. Ce mot d'ailleurs exprimant bien le résultat cherché, eut son moment de faveur. Il ne faut pas, disait M. de l'Ecluse, laisser une partie de la vigne sans la recouvrir de bouillie au cuivre et cela peut représenter 1 k. par pied, soit 45 hl. l'hectare par opération.

Constatons cependant que ces doses ont été heureusement simplifiées ; car à l'époque actuelle, avec le sulfate de cuivre à 350 fr. environ les 100 kgs, cela représenterait facilement près de 3.000 francs de sulfate de cuivre à l'hectare, avec 6 traitements (chaux et main-d'œuvre non comprises).

M. de Malafosse, de Toulouse, se déclare pour les bouillies plutôt légères

qu'acides. Il cite également le résultat avantageux des poudrages avec 3/4 chaux, 1/4 de soufre.

M. Dubuc, dans ses divers vignobles de l'Armagnac, a fait des essais de traitements. Avec 3 traitements à la bouillie bordelaise dosant 2 k. de sulfate de cuivre et 4 k. de chaux et des traitements effectués :

Le premier dès le début de mai ;

Le deuxième du 20 au 25 mai ;

Le troisième du 20 au 30 juin, et de façon que ce dernier soit terminé avant le 10 juillet, date que le Black-Rot n'a jamais anticipée dans ses invasions, il considère qu'on doit réussir. D'ailleurs il ajoute à la bouillie 1 k. de mélasse.

En somme, M. Dubuc croit à l'action protectrice des bouillies, mais n'agissant pas comme produit chimique, mais comme cuirasse, c'est pour cela qu'il tendrait à remplacer le sulfate de cuivre par le sulfate de fer.

M. Pons, chemin de Béziers, croit à l'efficacité du sulfate de cuivre ; mais préconise l'adjonction de sucre aux bouillies pour rendre soluble une certaine quantité de cuivre immédiatement absorbée par la plante.

M. Laroze, président du Comice de Nérac et propriétaire près Mézin, affirme sa confiance dans les traitements cupriques, tout autre traitement n'ayant donné que des échecs. Il fait cependant certaines réserves en ce qui concerne la poudre Despetis, qui lui aurait donné des résultats favorables.

M. Marre vient déclarer que tous les viticulteurs qui ont employé des bouillies cupriques ont réussi.

A. Rozièr,
Président honoraire de la Société d'Agriculture de la Gironde.

(*A suivre.*)

MYCOLITHES

Nous avons donné le nom de Mycolithes à de curieuses formations trouvées dans le sol des vignobles du littoral de la Judée et qui sont constituées par l'agglomération de grains de sable, cimentés par le mycélium d'un Champignon Ascomycète (*Lithomyces nidulans*, spec. nov.).

C'est en recherchant de nouveaux échantillons de la maladie de la Phthiriose, étudiée par l'un de nous et M. L. Mangin (1) pour ces régions, échantillons que nous avions demandé à nos correspondants de nous fournir pour des études complémentaires, que furent trouvées et expédiées en 1928 ces roches de nature bizarre, qui intriguèrent longtemps notre sagacité. Leur nature ne put être déterminée qu'après des examens et des cultures nombreux et variés, pour séparer le ciment mycélien des particules quartzeuses, résoudre le problème de l'évolution fort complexe du Champignon, etc...

Grâce à la collaboration continue et dévouée de M. Ivan Khazanoff, ingénieur de l'Association de Colonisation juive de Palestine, à Caïffa, qui nous fit parvenir, pendant deux ans, divers échantillons intéressants et qui procéda à

(1) L. Mangin et P. Viala, *La Phthiriose de la vigne*, 1903, et *Revue de Viticulture*, t. XIX et XX.

plusieurs enquêtes sur place, ce travail a pu être mené à bien et apporter, croyons-nous, une contribution à la mycologie générale en même temps qu'à la pathologie viticole.

De ce travail, nous ne reproduisons ici que la partie qui peut intéresser les viticulteurs (1), qui n'ont d'ailleurs, pensons-nous, aucune crainte à avoir pour l'introduction possible de cette maladie dans le vignoble français, à cause des conditions si particulières de climat (chaleur et sécheresse) indispensables à son évolution.

I. — Caractères généraux

Mycolithes et Phthiriose. — C'est dans les mêmes milieux de sol et de climat que l'on trouve la Phthiriose, due à la symbiose d'un Champignon, le Bornetina Corium (L. Mangin et P. Viala) et d'une Cochenille, la Cochenille blanche ou Dactylopius Vitis (A. Nedzelsky), et les roches bizarres auxquelles nous avons donné le nom de Mycolithes.

Il semble, à priori, que, dans certains cas, il soit difficile de distinguer par

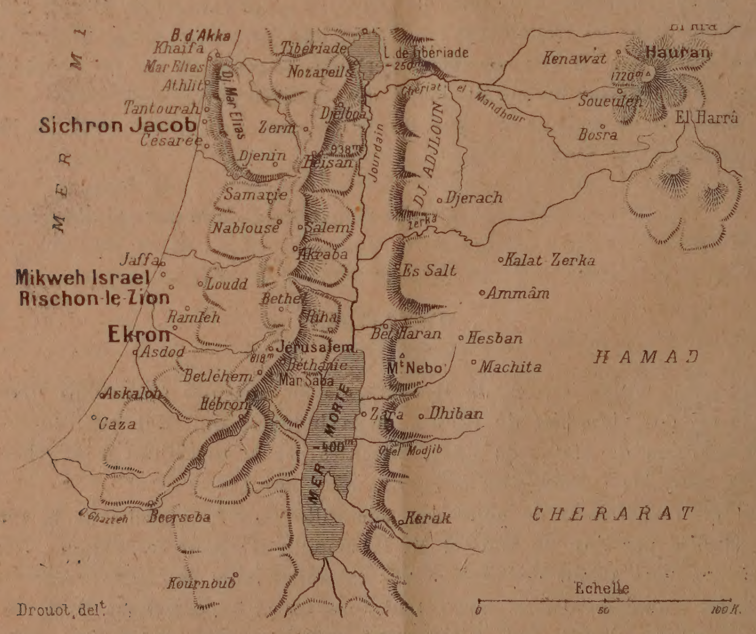


Fig. 5.598. — Carte de la Palestine; les mycolithes sont limités dans la région littorale : Mikweh-Israel, Rischon-le-Zion.

leurs effets et leur aspect, les deux productions mycéliennes, surtout quand on les observe contre le tronc ou contre les racines de la vigne. Elles sont cependant bien différentes, car, si le Champignon de la Phthiriose appartient à un groupe spécial, intermédiaire entre les Ustilaginées et les Basidiomycètes, le

(1) *Mycolithes*, par P. Viala et P. Marsais (le volume de 92 pages et 62 figures, sur beau papier), Bureaux de la « Revue de Viticulture ». — Prix franco : 25 francs.

Champignon qui intervient pour former les Mycolithes appartient aux Ascomycètes.

Terrain. — L'une et l'autre (Phthiriose et Mycolithe) se rencontrent dans le même sol, et leurs effets sur la vigne se traduisent extérieurement par des caractères assez semblables ; cependant, les variations dans la sensibilité des divers cépages, assez marquées pour la Phthiriose, n'existent pas pour la maladie des Mycolithes.

Les sols dans lesquels on observe les deux organismes — saprophytes facultatifs nuisibles à la vigne — sont de même origine. Ils proviennent de la décomposition des granites et gneiss, des grès nubiens et des roches du Crétacé inférieur coupées par des basaltes et rendues parfois un peu compactes par l'argile. Les sols qui sont ainsi créés, variables de composition et de richesse, sont toujours caractérisés par leur extrême sécheresse et, le plus souvent, par leur légèreté. Les terres sableuses, provenant de la décomposition des roches anciennes, à particules fines et à teinte plus ou moins rougeâtre, ou les sols à sables calcaires fins et grisâtres sont fréquents. Les terres silico-argileuses, silico-calcaires ou calcaréo-argileuses sont aussi assez étendues, mais les sols compacts et argileux sont plutôt rares. Ce sont donc, dans la plupart des cas, des sols plutôt sablonneux ou légers, toujours très secs et souvent arides ; les terres compactes et un peu fraîches, rarement humides, sont l'exception.

M. Coudon, qui a analysé à l'Institut agronomique une des terres sableuses à éléments rougeâtres, où la Phthiriose était signalée, a trouvé la composition suivante pour 1.000 :

Eléments grossiers :	
Sable siliceux	827 5
Sable calcaire	3
Eléments fins :	
Sable siliceux	141 3
Sable calcaire	3 2
Argile	19 8
Humus	5 2
Analyse chimique :	
Azote %	0 74
Acide phosphor. %	0 36

Ces sols légers, le plus souvent, et secs, deviennent plus compacts et plus argilo-calcaires dans l'intérieur de la Judée. Au fur et à mesure qu'on se rapproche du littoral, argile et calcaire diminuent, les sables dominent de plus en plus, et, fait à noter, les grains quartzeux qui les composent deviennent de plus en plus fins au voisinage de la mer ; ils sont aussi moins rougeâtres. Sur le littoral même, où les mycolithes sont plus fréquents, les grains de quartz sont toujours accompagnés d'une poussière siliceuse, dont les particules, d'après une analyse minéralogique qui en a été faite par M. L. Cayeux, professeur au Collège de France et à l'Institut agronomique, membre de l'Ins-

titut, dépassent rarement 1 μ, tandis que les dimensions des éléments de quartz du sable sont de 200 μ à 600 μ.

Or, si la Phthiriose est généralisée à peu près dans toute la Judée littorale

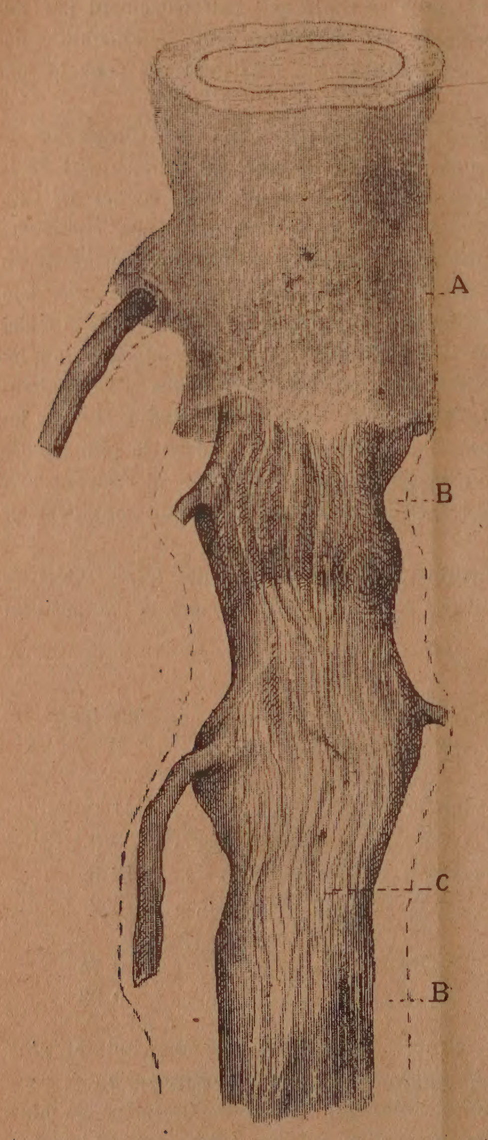


Fig. 5.599. — Tige souterraine de vigne âgée, entourée, comme les racines, par le manchon mycolitique A; le manchon n'a pas été représenté en B; son épaisseur est indiquée par un trait pointillé, afin de découvrir le rhytidome et le mycelium C blanchâtre du *Lithomyces nidulans*, qui le tapisse et s'insinue entre les feuillets d'écorce qui le composent. — Réduction d'un tiers.

et remonte dans l'intérieur du pays, par contre les mycolithes n'existent pas dans cet intérieur et sont de plus en plus fréquents quand le sol sableux devient plus léger. C'est un point important pour l'explication de l'organisation des mycolithes.

L'analyse de M. Coudon avait été faite en 1903 sur des sables de la région

de Jaffa. Nous noterons, car le fait est important, la richesse relative de ces sables en humus.

Nous avons demandé à M. Lemoigne, professeur à l'Institut agronomique, d'analyser les sols à mycolithes, où est surtout fréquente la nouvelle maladie. Ses dosages ont donné les chiffres suivants :

Sable total		876 80
dont : Sable grossier	812 55	
Sable fin	53 70	
Limon ou sable très fin (de 1 à 2 μ)	10 55	
Argile		51 40
Calcaire		4 90
Matières organiques + humus		56 70
Humidité		8 70
Total		998 50 0/00

L'analyse chimique donne, pour mille de terre sèche :

Azote	1 3
Acide phosphorique	0 83
Chaux	2 75
Potasse	2 72

Les sols à mycolithes sont donc sensiblement plus riches en azote et en acide phosphorique que les sables rougeâtres où la Phthiriose est fréquente. Nous retiendrons, de ces dernières analyses, la grande porportion de sable fin ou très fin, la grande richesse en potasse et en matières organiques et humus. La sécheresse parfois extrême de ces sols, très perméables à l'eau dans la région littorale, sécheresse influencée d'ailleurs par le climat si spécial de la Judée, mérite aussi d'être signalée.

Géographie. — C'est dans ces sols particulièrement légers que se rencontrent les mycolithes, disséminés dans le vignoble du littoral palestinien, des plaines de la Judée et du Sharon, principalement à Rehovoth et à Rishon-le-Zion. On ne rencontre plus de mycolithes vers le Hauran.

A Rehovoth, nous dit M. A. Khazanoff, des vignobles entiers ont lentement dépéri sous l'action du Lithomyces et la maladie forme de grandes taches dans des vignobles dont l'âge ne dépasse pas 10 à 19 ans.

Comme nous l'avons indiqué, c'est toujours dans les terres sableuses que la maladie fait le plus de dégâts, soit que le sol et le sous-sol soient de même nature et se dessèchent fortement en été, soit que les sables fins reposent sur des couches d'argile peu perméables.

La maladie n'existe jamais, nous affirme M. Khazanoff, dans les terres argileuses ; elle a été rarement constatée dans les sols argilo-calcaires des montagnes.

P. Viala et P. Marsais.

(*A suivre.*)

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Après quelques journées sèches et très froides dans les environs de la Noël, le temps s'est radouci. Nous avons quelques pluies fines qui ne font pas de mal au terrain dont la surface commençait à se dessécher. Il ne faudrait tout de même pas que ce régime continue ; il contrarierait les travaux.

Les jours de beau temps, les plantations de boutures et de racinés ont pu reprendre ; la taille se continue et les labours sont activés dans les vignes taillées.

C'est la période des fumures. Aussi la campagne est très animée par les travailleurs agricoles qui sont tous occupés en ce moment.

Nous recommandons encore une fois, de fumer assez copieusement cette année, pour deux raisons : d'abord, parce que les vignes ont été affaiblies par le Mildiou. Secondement, parce que les grosses pluies fréquentes de l'année dernière ont lavé la couche arable en dissolvant les éléments fertilisants, les entraînant parfois dans le sous-sol, surtout dans les terres perméables.

Pour remplacer les manquants dans les vignes, il ne faut pas craindre de faire de grands trous et de les laisser ouverts pendant quelque temps, pour que les gelées, les pluies et le soleil assainissent la terre qui est restée longtemps en contact avec les racines des vieilles souches de vigne.

Veiller à ce que les ouvriers agricoles ne placent pas les racinés, sur le fond dur des trous, comme nous l'avons encore vu faire ces jours derniers. Il est utile de tomber au moins 5 centimètres de terre qu'on prend à la surface, en dehors de celle qui a été sortie du trou. C'est sur cette couche de terre meuble qu'on place le raciné.

Nous avons trouvé des ouvriers agricoles qui s'entêtent à ne pas vouloir faire cela. La terre qui a été sortie du trou, malgré qu'elle se soit aérée, doit être mise à la surface. Butter le plant jusqu'au collet, en évitant de le tasser en haut avec les pieds comme le font encore certains ouvriers agricoles. On doit veiller simplement à ce que la terre adhère aux racines rafraîchies du plant.

Pour ramasser les sarments, ce sont en général les femmes qui continuent à faire ce travail. Les appareils qu'on a expérimentés à Béziers il y a trois ans, dans un concours organisé par le Comice Agricole de cette ville, n'ont pas été perfectionnés comme nous l'espérions et suivant les indications qui ont été données, après les expériences pratiques.

On a fait les essais, la semaine dernière, d'un tracteur à chenille Citroën, à Montpellier, à l'Ecole d'Agriculture.

Ce tracteur semble pouvoir donner des résultats dans les terres incultes et les champs accidentés ; mais il n'est pas pratique pour les vignes.

Il y a d'ailleurs peu de tracteurs mécaniques qui soient encore pratiques pour nos vignes du Midi très morcelées et plantées plutôt pour la traction animale que pour les tracteurs mécaniques. Ces derniers perfectionnés devraient pourtant dominer dans quelques années.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Nous venons de traverser cette période des fêtes de fin d'année qu'on appelle la trêve des confiseurs, pendant laquelle les marchés vinicoles de nos grands centres méridionaux n'ont pas eu d'animation.

Certaines Chambres d'Agriculture et quelques Chambres de commerce, ont eu la bonne idée de ne pas publier de cote pour la vente du vin pendant ces deux semaines, toujours calmes.

Les marchés n'ont été fréquentés, ni par les propriétaires viticulteurs, ni par les acheteurs de vins.

Pourquoi encore dans certains marchés a-t-on établi des cotes fantaisistes ? Quand comprendra-t-on qu'il est utile de renseigner exactement les viticulteurs sur la situation réelle du marché des vins ?

Si on l'avait fait au moment de la récolte, beaucoup de propriétaires qui ont le vin en cave, l'auraient depuis longtemps passé au commerce et on aurait, peut-être évité l'entrée de certains vins étrangers.

Les déclarations de récolte sont connues en France et en Algérie. Elles accusent un chiffre que nous avions approximativement prédit dès le mois d'octobre : 62 millions d'hectolitres. Tandis que beaucoup d'associations viticoles et les journaux régionaux, pour inciter les propriétaires-viticulteurs à la résistance, prédisaient une récolte beaucoup plus déficitaire.

Les journaux qui aiment les statistiques annoncent 173.000 déclarants en moins en France et 300 propriétaires déclarants de plus en Algérie.

Le nombre d'hectares plantés en vigne a diminué en France de 36.000, tandis qu'il a augmenté en Algérie de 44.000.

Il ne faut pas croire que les chiffres de la Métropole indiquent bien la situation du vignoble.

Beaucoup de propriétaires en France qui, par cette année déficitaire, n'ont eu que leur provision de vin, n'ont pas cru, devoir faire leur déclaration.

Ce qui diminue le nombre de propriétaires et le nombre d'hectares.

De plus, beaucoup de vieilles vignes de cinquante ans et au-dessus ont été arrachées et replantées depuis trois ans. Ces vignes ne produisant pas encore, leur surface n'a pas été déclarée par les propriétaires.

La loi du 1er janvier 1930, tant vantée par certains politiciens qui continuent à jeter de la poudre aux yeux des viticulteurs, n'a pas produit les effets qu'on en attendait. Au contraire. Les pays étrangers et l'Espagne en particulier qui ont été un moment surpris par certains articles de cette loi (art. 4) se sont vite ravisés et ont expédié des vins de consommation courante, au lieu et place des vins de coupage qu'ils nous envoyaient les années précédentes, pour remonter les petits vins.

Paris, les régions du Nord et de l'Est ainsi que les débitants que certains de nos représentants au Parlement ont ameutés contre le Midi, par des exagérations de langage et de tracasseries : contenance de bouteilles et autres, pour se venger, préfèrent vendre au détail, les vins étrangers que ceux de France.

Voilà où l'on en arrive, en voulant faire de la surenchère électorale, aux lieu et place de l'action pratique.

Nous nous sommes rendus dans le port de Sète la semaine dernière ; nous avons constaté que les nombreux et vastes quais sont encombrés de fûts de vins étrangers. Jamais, nous n'avions vu une telle quantité de futailles, (demi-muids) de 700 litres environ chacune.

Il y en a des milliers et des milliers, et il en arrive toujours des rouges et des blancs. Les vins d'Espagne dominent. Il y en a pas mal aussi de Grèce.

Tous les jours, les barques de canal et les chemins de fer en emportent dans l'intérieur du pays ; mais les vides sont vite comblés.

Nous n'avons pas encore visité les ports de Marseille, ni de Port-Vendres, pour ne parler que de la Méditerranée. Il paraît que les ports du Havre et de Rouen sont aussi encombrés que celui de Sète.

Nos parlementaires viendront-ils encore nous parler de cette fameuse loi du 1er janvier 1930 et de celles qu'ils se proposent de faire voter ?

Nous avons dit plusieurs fois ce qu'il fallait faire, pour prévenir ou arrêter la crise viticole. Nous ne voulons pas trop nous répéter.

Disons seulement que tant que les viticulteurs ne se défendront pas eux-mêmes sans s'adresser aux politiciens, tant qu'ils ne mettront pas à la tête de leurs associations de défense des propriétaires terriens prenant l'engagement de n'accepter aucune décoration, pendant la durée de leurs fonctions, on n'obtiendra aucun résultat pratique.

On parle constamment de renforcer le personnel de répression de la fraude, et nous avons connaissance à tout instant de démarches faites par certains hommes politiques en faveur de gros fraudeurs. — E. F.

Le projet de loi sur la viticulture et le marché des vins à la Commission interministérielle. — A la réunion de la Commission des 27 et 28 novembre 1930, le point de vue de la C. G. V. sur ce projet a été exposé par M. Gustave Coste, président de la Confédération. Il a rappelé d'abord que le projet de loi sur la viticulture est d'origine gouvernementale ; le président du Conseil en a donné connaissance, le 19 mai, aux délégués des Associations viticoles, en leur déclarant que les principes du projet avaient été arrêtés d'une façon définitive par le Gouvernement, et que les observations ne pourraient porter que sur les points de détail. Dans ces conditions, la C.G.V. n'avait accepté le projet que comme base de discussion, avec l'espoir que le Parlement y apporterait des modifications essentielles qu'elle demandait. La session s'étant terminée sans que le projet eût été discuté, la C.G.V. a recueilli l'avis de ses Syndicats et, après un mûr examen, est arrivée aux conclusions suivantes :

La question viticole comprend trois éléments : la question des vins incomplets, celle de l'exportation et celle de la surproduction.

En ce qui concerne les vins incomplets, la C.G.V. estime que la loi du 1er janvier 1930 et les décrets du 28 juillet, sauf revision de ces décrets après expérience, manifestent dès à présent leur efficacité. Le commerce hésite à acheter ces vins, du moment qu'il ne peut les corriger par un coupage avec un exotique ; s'il ne les achète pas, on n'en produira plus.

Nous demandons, par conséquent, le maintien de l'article 4 de la loi du 1er janvier 1930 ; nous maintenons néanmoins notre protestation contre le dernier paragraphe de l'article 4, qui sacrifie complètement notre production de vins blancs.

La question de l'importation est la plus grave de toutes : en 1929, pour une consommation taxée de 47 à 48 millions d'hectolitres, nous avons importé près de 12 millions et demi d'hectolitres, dont 9 millions et demi d'Algérie, 600.000 hectolitres de Tunisie, et le surplus de vins étrangers. Cette proportion tend toujours à augmenter.

Nous réclamons le relèvement du droit de douane pour lutter contre l'envahissement des vins étrangers, favorisé par la baisse de la peseta en ce qui concerne l'Espagne, et par le dumping pratiqué par divers pays.

En ce qui concerne l'Algérie, M. G. Coste rappelle que le président du Conseil avait promis de convoquer devant lui les délégués des Associations viticoles de la métropole, et les délégués des viticulteurs d'Algérie, en vue d'un débat contradictoire ; cette promesse n'a pas été tenue, par suite du refus de ces derniers de se prêter à ce débat. Nous demandons que le Gouvernement insiste de nouveau pour que cette conversation ait lieu et pour que le débat ait une solution.

Quant à la surproduction, elle est certaine, dès qu'il y aura une grosse récolte. La C.G.V. a signalé depuis longtemps l'excès des plantations en Algérie ; en France, il est peut-être encore plus intense en ce moment, par suite de la mévente de tous les autres produits du sol dans les pays semi-viticoles de la vallée du Rhône : céréales, betteraves, mil à balai, produits maraîchers. Nous devons écarter la taxe à la production : un vin doit être considéré en lui-même ; nous repoussons également la taxe sur les plantations. Les exceptions prévues par le projet de loi enlèvent toute efficacité à la mesure qui, du reste, serait tardive ; les plantations actuelles suffisent pour déterminer la surproduction.

Nous ne voyons d'autre remède que l'aménagement du marché, avec blocage d'une partie de la récolte s'il y a excédent de production ; ce blocage, pour être efficace, devrait atteindre tous les producteurs, sauf un abattement à la base, qui ne devrait pas dépasser 100 hectolitres. Les quantités bloquées seraient stockées, puis distillées si une nouvelle récolte surabondante se produisait.

Mais ces mesures elles-mêmes ne peuvent avoir d'efficacité que si la question capitale de l'importation des vins étrangers et des vins d'Algérie a été résolue au préalable.

Une requête des Coopératives vinicoles mâconnaises. — La gelée du 20 avril 1930 et les maladies cryptogamiques ont réduit considérablement la récolte du vignoble bourguignon, ainsi que le montrent les déclarations de récolte récemment publiées. Ces calamités ont eu aussi une répercussion profonde sur la situation financière des Coopératives vinicoles du Mâconnais, du Beaujolais et du Chalonnais.

La Fédération des Caves coopératives de Saône-et-Loire, du Rhône et de l'Isère vient de faire procéder à une vaste enquête dans le but de chiffrer l'importance des pertes subies et montrer les difficultés que recontreront la plupart des coopératives pour faire face à leurs engagements envers la Caisse Nationale de Crédit agricole.

De cette enquête, il résulte en effet que, pour les 24 caves ayant fonctionné en 1930, la vente des vins correspondra approximativement à une recette de 8.800.000 francs, alors que le total des dépenses des coopératives s'élèvera, cette année, à 2.200.000 francs, soit le quart. La récolte n'a été, en effet, que de 43.340 hectos, au lieu de 160.000 escomptés en bonne année normale.

Les annuités dues à la Caisse Nationale de Crédit agricole apparaissent particulièrement lourdes : plus de 850.000 francs, c'est-à-dire près du dixième de la valeur totale du vin.

Certaines coopératives éprouvent de réelles difficultés pour faire face à leurs engagements, les frais totaux, rapportés à l'hectolitre, dépassant 100 francs, soit la moitié de la valeur du vin. Telle coopérative, créée en 1929, n'a rien vinifié la première année de fonctionnement (grêle), et n'a eu qu'une récolte réduite à 500 hectos cette année (gelée, mildiou), alors que la Cave a été construite pour loger 5.000 hectos.

Emue devant une telle situation, la Chambre d'Agriculture de Saône-et-Loire vient d'adresser une requête à M. le Ministre de l'Agriculture, insistant sur les conséquences fâcheuses qui pourraient en résulter pour les 24 caves affiliées, toutes de création récente. Elle demande un nouvel aménagment des tableaux d'annuités et l'octroi de secours importants. — A. D.

Les viticulteurs du Midi et la crise viticole. — Les viticulteurs du Midi, par la voix de leurs associations, ont fait connaître aux pouvoirs publics leurs desiderata en ce qui concerne la crise viticole actuelle.

Ils ont demandé, en particulier, l'augmentation immédiate des droits de douane sur les vins espagnols en raison de la baisse de la peseta et sur tous les vins étrangers en raison des avantages accordés à l'exportation par les pays producteurs (transport gratuit, prime à l'exportation, etc.) (C. G. V.).

Ils ont préconisé, d'autre part, l'institution d'une surtaxe de change pour les vins espagnols (C. G. V.).

Ils ont demandé, en outre, le maintien, d'une manière absolue, de l'article 4 de la loi du 1er janvier 1930 et du règlement d'administration publique qui en assure l'exécution.

De plus, ils ont préconisé le ralentissement des plantations par l'institution d'impôts, la suppression totale des piquettes, le stockage et la distillation en cas de surproduction (Société départementale d'encouragement à l'Agriculture de l'Hérault).

Ils ont souhaité qu'un terrain d'entente soit trouvé entre la France et l'Algérie (Association de propagande pour le vin).

Il convient, ont-ils estimé, de faciliter la fabrication et l'écoulement des moûts concentrés, de ne permettre la chaptalisation, dans les pays où elle est autorisée, qu'avec le sucre de raisins.

Ils ont émis enfin le vœu qu'une propagande soit organisée en France et à l'étranger pour faire mieux connaître les bienfaits du vin, par cinéma, T. S. F., affiches et conférences, et que la loi sur le carburant national soit appliquée. — H. J.

La crise viticole et la Société d'Horticulture et de Viticulture de Saône-et-Loire. — Dans sa réunion du 12 octobre dernier, la Société d'Horticulture et de Viticulture de Saône-et-Loire a émis le vœu suivant :

Elle considère tout d'abord que les solutions proposées par la Commission interministérielle de la Viticulture, pour remédier à la crise viticole, portent atteinte au droit de propriété et à la science agricole et vont à l'encontre du but cherché qui est de régulariser la production nationale des vins courants. Les mesures en question, en effet, portent une grave atteinte aux principes de liberté dont jouit tout Français sur sa propriété ; elles annihilent, en outre, les travaux des savants, ingénieurs, viticulteurs et pépiniéristes qui ont obtenu, à la suite de cinquante ans d'efforts, des sujets résistant aux maladies cryptogamiques. L'hybridation, en effet, est une œuvre essentiellement française qui doit être, au contraire, encouragée, pour régulariser la production et, par suite, réduire le coût de la vie.

En conséquence, la Société en question demande aux parlementaires de Saône-et-Loire de s'opposer au projet envisagé. — H. J.

Aux agriculteurs. — La Société Centrale d'Agriculture de l'Aveyron procure des pommes de terre Institut de Beauvais, provenant de cultures indemnes de doryphore et de maladies de dégénérescence, dont le contrôle sur pied a été fait.

Un certificat d'origine et de contrôle, attestant la bonne qualité des semences, est joint à chaque livraison.

Les prix varient selon la note attribuée à chaque culture, et selon l'importance des commandes.

Pour tous renseignements, s'adresser au Service de Contrôle de la Société Centrale d'Agriculture, 23, rue Béteille, à Rodez (Aveyron).

Syndicat des agriculteurs de la Vienne. — Le Syndicat des agriculteurs de la Vienne ouvre un concours entre tous les fabricants et négociants, pour la fourniture des engrais et autres matières utiles à l'agriculture qui lui seront nécessaires pendant le premier semestre 1931.

Les maisons qui désireraient faire des offres peuvent adresser une demande au Directeur, M. Blanchard, « Maison de l'Agriculture », Poitiers, et les pièces nécessaires leur seront envoyées par retour du courrier.

Les soumissions devront être arrivées au siège du Syndicat avant le 30 décembre, dernier délai.

Ajoutons que le Syndicat des Agriculteurs de la Vienne compte actuellement plus de 14.000 membres, et que les fournitures qui lui ont été faites pendant les deux semestres écoulés s'élèvent à environ 36.500.000 kilos, représentant une valeur de plus de 16 millions de francs.

Académie des Sciences. — Election de H. Lagatu. — Dans sa séance du 29 décembre 1930, l'Académie des Sciences a élu M. Henri Lagatu, correspondant pour la section d'économie rurale.

Nos meilleures félicitations au savant agronome, dont les travaux font autorité ; on sait que beaucoup d'entre eux intéressent directement les viticulteurs (*N. D. L. R.*).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 190 à 200 francs ; 9°, 210 à 220 fr. ; 10°, 230 à 240 fr. ; Corbières 11°, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 255 fr. et au-dessus.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, livrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, de 245 fr. et au-dessus ; Vin rouge ordinaire de 9° 260 fr. et au-dessus ; Vin rouge 10°, 280 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ¾ à 9°, 285 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 305 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 630 fr. à 660 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 690 fr. Picolo, 680 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. 70 à 3 fr. ». Vins blancs, de 2 fr. 80 à 3 fr. 20.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Saint-Emilion, Pomerol, de 4.500 à 20.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.500. Graves 1ers crus, de 4.500 à 5.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.500 fr. le tonneau de 900 litres. Vins blancs 1929, 1re Graves supérieurs, 4.200 à 4.800 fr. Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 675 à 750 fr. Mâconnais, 600 à 650 fr. ; blancs, 700 à 1.100 fr. Mâcon, 1res côtes, 900 à 1.100 fr. Beaujolais, de 700 à 1.000 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, de 500 à 600 francs. Vins blancs de Blois, 450 à 525 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 700 à 800 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 23 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 23 à 25 fr. le degré Rouges 1930, 23 fr. le degré. Noahs, 270 à 400 fr. les 225 litres, suivant degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1930, 800 à 900 fr. ; Gros plants, de 400 fr. à 500 fr. Noah, de 250 à 300 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1929 : Rouge, de 12 fr. 75 à 17 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 14 fr. 50 à 16 fr. 50 le degré. Blancs de blancs, de 16 fr. » à 17 fr. 50 le degré. Vins pour la distillerie, de 11 fr. 25 à » fr. » le degré. Trois-six de marc v., 1.100 à 1.125 fr. les 100°. Rectifié extra neutre, 1.250 à 1.300 fr.

Midi. — *Nîmes (6 janvier 1931).* — *Cote officielle :* Vins rouges, de » fr. » à » fr. » le degré. Costières, de » fr. » à » fr. » le degré logé. Vins blancs, de » fr. à » fr. le degré logé. Clairettes, de » à » fr. le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six de vin 86°, de » à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à » fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (30 décembre). — Vins rouges, enlèvement immédiat, de 15 fr. 50 à 17 fr. le degré. Vins logés vieux et nouveaux, de 17 fr. » à 18 fr. 50 le degré. Rosé, de » à » fr. Blanc de Blanc, de » à » fr. le degré. Esprit de vin à 86°, de » à » fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. » les 100°. Marc 52°, de » fr. à » fr. Esprit de marc à 86°, de » fr. à » ; rectifié de 95 à 97°, de » à » fr.

Béziers (3 janvier). — Vins rouges 1930, de 17 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré, enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de » fr. » à » fr. le degré. Blanc, » fr. » à » fr. » le degré.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 28 décembre 1930. Vins nouveaux, de » fr. » à » fr. ». Insuffisance d'affaires. Pas de cote.

Perpignan (3 janvier 1931). — Pas d'affaire signalée.

Carcassonne (3 janvier). — Récolte 1930, de » fr. » à » fr. le degré. Pas d'affaires.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux 1929 : H.-Rhin, de » à » fr. ; B.-Rhin, de » à » fr. ; 1929, H.-Rhin, de » à » fr. ; B.-Rhin, de » à de » fr. — Vins blancs, supérieurs 1929 : H.-Rhin, de » à » fr. ; B.-Rhin, » à » fr. Vieux 1928 : » à », B.-Rhin » à ». Vins blancs fins 1929, » à » ; B.-Rhin » à » ; vieux H.-Rhin » à » ; B.-Rhin » à ». Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, 1.450 fr. ; Kirsch, 2.100 fr. ; Mirabelle, 2.100 fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 169 fr. » à 170 fr. ; orges, 82 fr » à 90 fr. ; escourgeons, 62 fr. à 73 fr. ; maïs, 76 fr. » à 84 fr. ; riz, 165 fr. ; seigle, 68 fr. à 74 fr. ; sarrasin, 75 fr. à 82 fr. » ; avoines, 71 fr. 50 à 74 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, 92 fr. 46 à » fr. ». Buenos-Ayres, 46 fr. 33 à » ». Chicago, 72 fr. 57. — Sons, 54 fr. à 62 fr. — Recoupettes, de 44 à 52 fr. ; remoulages, de 60 à 90 fr. — **Semences** : Blés, » à » fr. » ; avoines, » à » fr. ; » à » ; seigles, » fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, 425 à 540 fr. — Hollande commune, de 100 à 121 fr. ; jaune ronde, de 60 fr. à 70 fr. ; Saucisse rouge de Bretagne, de 110 fr. à 120 fr. ; Saint-Malo, 60 fr. à 65 fr. ; Rose, 110 fr. à 120 fr. Sterling, de 80 à 90 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 140 fr. à 175 fr. ; paille d'avoine, de 150 fr. à 185 fr. ; paille de seigle, 150 fr. à 185 fr. ; luzerne, 300 fr. à 330 fr. ; foin, 280 fr. à 320 fr.

Semences fourragères. — Trèfles violet, de 470 à 500 fr. ; trèfles violet du Midi, de 470 à 500 fr. ; Féveroles, de 98 à 103 fr. ; luzerne, de 750 à 925 fr. ; sainfoin, 210 à 220 fr. ; vesces, » fr. à » fr. ; vescillons, » à » fr. ; millet blanc de Vendée et du Midi, » à » fr. ; roux, » à » fr., jaune, » à » fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 100 fr. » ; d'arachide blanc extra, 88 fr. à fr. ; Coprah, 67 fr. ; Arachides courant, 71 fr. »

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgs, 178 fr. » à 179 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 6 fr. » à 17 fr. 50. — Veaux, 9 fr. 50 à 17 fr. 50. — Moutons, 4 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 8 fr. » à 11 fr. ». — Longe, de 13 fr. » à 16 fr. 80.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 de potasse, 17 fr. » ; sulfate de potasse (1) 46 %, 95 fr. 30 ; chlorure de potassium, 49 %, 69 fr. 60 ; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 109 fr. » à 114 fr. 50 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 94 fr. 50 à 102 fr. » les 100 kgs ; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 112 fr. » à 117 fr. » ; *Engrais phosphatés* : Basiphosphate (22 % acide phosphorique soluble) citrate, ». — Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 33 fr. 75 les 100 kgs, superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 50. — **Phosphates Pilon**, 2 d'azote 10, 46 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 115 à 118 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux, 260 fr. 100 kgs ; neige, 267 f. 50 **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte) En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : — Châtaignes, de 100 fr. à 250 fr. — Noix, de 600 fr. » à 850 fr. ». — Poires de choix, de 800 à 1.800 fr. Poires communes, de 130 à 350 fr. — Pommes de choix, de 400 fr. à 1.200 fr. ; communes, de 180 à 300 fr. — Citrons, de 250 fr. à 350 fr. — Bananes, de 575 fr. à 650 fr. les 100 kilos. — Figues sèches d'Algérie, de 225 fr. à 400 fr. — Choux verts, 40 à 110 fr. le 100. — Choux-fleurs, 150 à 600 fr le cent. — Tomates d'Algérie, de 400 à 550 fr. — Laitues du Midi, de 100 à 500 fr. le cent. — Haricots verts, de 800 à 1.500 fr. — Artichauts d'Espagne, de 50 à 60 fr. — Endives françaises, de 300 à 500 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE